



فلان - كريب ومحليات باردة

الحاجة كلشوم



الفهرس

04	فلان كراميل	04	كريب بالكاوكاو ومربى البرتقال
06	فلان بالبرتقال	06	كريب بالتفاح والقرفة
08	فلان باللوز	08	كريب بالشكلاطة والبندق
10	فلان بالكاكاو	10	كريب بالفريز
12	فلان بالكوك	12	تيراميسو
14	موس بالفريز	14	تيراميسو بالفريز
16	موس بالموز (البنان)	16	تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ
18	موس بالشكلاطة	18	حلوى الأناس
20	موس بالقهوة	20	حلوى التفاح والزبيب
22	كريم بماء الزهر	22	حلوى الجبن بالحامض
24	كريم الأناس	24	ميني شارلوت
26	كريم البرتقال	26	سلطة الكيوي والأناس
28	أرز بالحليب	28	سلطة الفواكه بالسكنجبير
30	كريب عادي	30	سلطة بالفواكه الجافة
31	كريب خفيف	31	سلطة الفواكه مع القشدة الطرية
32	كريب بالعسل والكركاغ	32	

فلان كراميل

٨ أشخاص

المقادير

الكراميل

الكريما

- 100 غ سكر ستيبة
- 6 ملاعق كبار ماء
- 4 إلى 5 قطرات عصير الحامض
- لتر حليب مغلي
- 6 بيض
- 50 غ سكر ستيبة
- ملعقة صغيرة من روح الفانيليا



طريقة تحضير الكراميل



1 في كسرونة أديبي السكر مع قليل من الماء، أضيفي له الحامض، ضعيه على نار خفيفة وحركي بواسطة ملعقة خشبية حتى يتحول إلى كراميل.



2 ضعي مقدار ملعقتين من الكراميل داخل كن قالب على حدة ثم اتركيه يبرد وواصل التحضير.

ملحوظة: يدخل هذا الكراميل في تحضير العديد من أنواع الفلان.

طريقة تحضير الكريما



3 في إناء طربي البيض والسكر والفانيليا بالطراب اليدوي.



4 أضيفي إليه الحليب شيئا فشيئا مع التحريك، ضعيه لإزالة الرغوة ثم صبيه في القوالب المحضرة سابقا، غطيها بورق الألمنيوم ثم اطويها في فرن على طريقة حمام مريم داخل لاسلة لمدة ساعة.

نخرجها من الفرن ننتظر حتى تبرد ثم ندخلها للتلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم.

فلان بالبرتقال

5 أشخاص

المقادير

- 30 مل عصير برتقال طري
- 50 مل حليب • 5 بيض
- 175 غ سكر سفيدة
- قشور برتقالة



1 في كسرولة أذهبى نصف كمية السكر مع عصير الحمض، ضعيه فوق نار خفيفة وأتركه يغلي حتى تحصل على شراب كثيف ثم صبي نصفه في الإناء المعد لتحضير الفلان وضعيه في الثلاجة.



2 اغلي الحليب عندما يبدأ بالغليان أضيفي إليه قشور البرتقال وأتركه يغلي مدة دقيقتين ثم اقلعي النار وأتركه ينتفخ.



3 في إناء اخلطي البيض وما تبقى من السكر بالطراب اليدوي ثم صفي الحليب من قشور البرتقال وأضيفيه إليه شيئاً فشيئاً مع مواصلة الخلط، ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه في القالب، ضعيه في قالب أو لاطة بها ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم ادخنيه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة ساعة. أخرجيه من الفرن حتى يبرد ثم ادخليه للثلاجة.

عند التقديم اسقيه بشراب البرتقال المتبقي وزينه بقشور البرتقال المعسل وشرايح اللوز.



فلان باللوز

التقارير

5 أشخاص

• نصف كأس صغير من الكراميل (من 4-5)

• 40 سل حليب • 10 سل قشدة موزة

• 100 غ لوز مقشر ومطحون • 150 غ سكر سنيدة

• 5 بيض • 3 إلى 4 قطرات من روح اللوز

1 بعد تحضير الكراميل صببيه في قالب كبير أو في قوالب فردية وتركه يبرد. سخني الحليب مع القشدة الطرية، اضيفي السكر وحركي حتى يذوب، اطفئي النار واضيفي اللوز، غصيه وتركه ربع ساعة ثم صفيه.

2 ضربي البيض مع 3 ملاعق كبيرة من الحليب باللوز وقطرات من روح اللوز بالمطرب اليدوي.

3 اضيفي بقية الحليب شيئاً فشيئاً مع استمرار التحريك ثم صفيه لإزالة الرغوة، وصبيه في القوالب التي سبق وأن وضعنا فيها الكراميل.

4 اضعيه في لاطة أو قالب به ماء، قطعه بورق الألمنيوم وادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة 40 دقيقة. عند التقديم زينيه بشرائح اللوز.



- 100 غ سكر سنيدة
- 2 بيض • ملعقة صغيرة فانيليا
- 10 غ نشا (مايزينا) • 2 ملاعق كبيرة كاكاو



1 في كسورولة الخلي نصف كمية الحليب،
أضيفي اليه الكاكاو وحركي ثم صفّيه.



2 في إناء طريبي النشا مع السكر والفانيليا
بالضرب اليدوي، أضيفي إليهما كمية
الحليب باردة وأخلطي، أضيفي البيض مع
مواصلة الخلط.



3 أخلطي الحليب مع الكاكاو ثم أضيفيهما
شبهًا فشيئًا، ضعيهما على نار خفيفة
وحركي باستمرار حتى تحصلي على فلان
كثيف ثم صفّيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه في قالب مبلل بالماء البارد واتركه
في الثلاجة. إلى أن يبرد ويقجمه، ضعه
في طبق التقديم وزينه بالكريم شانتلي.



فلان بالكوك

٦ أشخاص

المقادير

- نصف كأس صغير من الكراميل (ص ١)
- علبة كهيبة حليب مركز غير محلى
- 125 غ كوك
- 4 بيض
- 100 غ سكر حليب
- ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 125 غ سكر سنيدة



طريقة التحضير

1 حضري الكراميل وصبيه في قالب خاص بالفلان أو في قوالب فردية واتركيه يبرد. اغلي الحليب، اطفئي النار، أضيفي إليه الكوك ثم اخلطيه وشليه مدة ربع ساعة.

2 في إناء طربي البيض، السكر والفانيليا بالمطراب اليدوي، صفي الحليب من الكوك وأضيفيه.

3 أضيفي الحليب المركز واخلطي حتى تسترج العناصر ثم صفيه لإزالة الرغوة.

4 صبيه فوق القوالب التي سبق وضع الكراميل بها، ضعها في لامة أو إناء به ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم ادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم مدة ساعة. عند التقديم زينيه بالكوك.

موس بالفريز

المقادير

- 100 غ سكر ستيدة • 300 غ فريز
- 25 مل قشدة طرية • 2 أبيض بيض

6 أشخاص



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعيه في الخلاط الكهربائي واطحنيه جيداً ثم صفيه.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي مع إضافة السكر شيئاً فشيئاً حتى تحصل على كريما شائتي.



3 اضيفي الفريز واخبطي بحذر من الأسفل إلى الأعلى لاحتفاظ الخليط بنكهته.



4 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج، اضيفيه إلى الفريز والقشدة واخبطي بحذر ثم صبيها في أكواب فريية.



ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل قبل تقديمها. عند التقديم زينها بالفريز وأوراق النعناع.

موس بالقهوة

6 أشخاص

المقادير

• 50 سل حليب • 150 غ سكر سنيدة

• 3 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان

• 4 أصفر بيض • 2 أبيض بيض

• 20 سل قشدة طرية • 2 ملاعق صغيرة نشا (مايزينا)



1 اغلي الحليب، اطفئي النار ثم
أضيفي القهوة سريعة الذوبان



2 اضربي أصفر البيض مع 100 غ
سكر، أضيفي النشا واخلطي



3 استكملي الحليب شيئاً فشيئاً فوق
الخليط مع التحريك، ضعيه على نار
خفيفة وحركي حتى تحصلي على
كريم كثيف ثم اتركيه يبرد.



4 اضربي القشدة الطرية مع بقية السكر
بالطراب الكهربائي، أضيفيها إلى كريم
القهوة بعد أن يبرد تماماً واخلطي.
اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي

حتى يصبح كالثلج و أضيفيه بحذر ثم صبي الموس في أكواب فردية
واتركيها في الثلاجة ساعتين على الأقل. عند التقديم زيتيها برفائق اللوز،
الكاكاو والشكلاطة والمزهر.



موس بالموز (البنان)

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات موز ناضجة (بنان)
- 2 أبيض بيض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنيدة
- 20 سل قشدة طرية
- ملعقة كبيرة عصير حامض

1 قشري الموز وقطعيه، أضيفي إليه عصير الحامض والسكر واطحنيه بالخلاط الكهربائي.

2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي حتى تصبح على شكل شانتلي ثم أضيفي إليها عصير الموز واخلطي بحذر.

3 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج ثم أضيفيه إلى الكريم واخلطي بحذر.

4 سبي الموس في أواني فردية وضعيه في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل. عند التقديم زينه برقائق الشكلاط وبنات الموز (البنان).



موس بالشكلاطة

1 اشخاص

النفاريير

- 150 غ شكلاطة اسود • 150 غ سكر سنيدة
- 150 غ سلقشدة طرية • 4 ابيض بيض



1 ذوب الشكلاطة المارونة (حجم مريم).



2 امزج في الفستق الطرية بملطراب
المزودة التي جدي وصبغ على شكل
شدة في ثم اسدوي (الزوا الشكلاطة
والعالي واحد



3 امزج في البيض الفريش والطاراب
المزودة التي مع اسافة السكر شدة
شدة جدي وصبغ في الزوا



4 اسدوي في الزوا الشكلاطة والفستق
البيض في ثم اسدوي في الزوا

سدها في اولي المارونة وصبغها في اللاحة امدة ساعته على الاقل
ثم السدوي (سدها في اولي المارونة وصبغها في اللاحة امدة ساعته على الاقل
والسكر كلاسسي.



كريم بماء الزهر

الادوية

في شطآن

• للرحيق • 4 أصفر بيض • 100 غ سكر سفيدة

• 1 ملاعق كبيرة نشا (ماريزيتا) • 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

• 2 ملاعق كبيرة حليب مركز محلى • 2 ملاعق كبيرة صندوبير

1. اخلط السكر والماء في قدر على النار حتى يذوب السكر.

2. اخلط النشا مع الحليب في إناء آخر، ثم ادمج الخليط في القدر.

3. اخلط الحليب مع السكر في إناء آخر، ثم ادمج الخليط في القدر.

4. اخلط الحليب مع السكر في إناء آخر، ثم ادمج الخليط في القدر.

5. اخلط الحليب مع السكر في إناء آخر، ثم ادمج الخليط في القدر.



كريم الأناناس

- 11 سل عصير أناناس • 1 ملعقة كبيرة مشا (مايويز)
- 3 أصفر بيض • 25 سل حليب • 20 سل قشدة طرية
- 75 غ سكر سكرينة • ملعقة صغيرة فانيل



1. في الخلاط الكهربائي، نضع عصير الأناناس، المشا، البيض الأصفر، الحليب، السكر، السكرينة، والفانيل. نخلط كل شيء حتى نحصل على خليط متجانس.

2. نضع الخليط في الثلاجة لمدة 30 دقيقة حتى يثقل.

3. نخرج الخليط من الثلاجة ونضعه في كوب التقديم. نزينه بقطع الأناناس الطازجة.

4. نضع الخليط في الثلاجة لمدة 30 دقيقة أخرى حتى يثقل أكثر.

5. نضع الخليط في الثلاجة لمدة 30 دقيقة أخرى حتى يثقل أكثر.

كريم البرتقال

الأشخاص

• لتر عصير برتقال منزوع

• 200 غ سكر سنية

• 6 أصفر بيض

• 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)

• 1 لتر عصير برتقال منزوع
• 200 غ سكر سنية
• 6 أصفر بيض
• 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)

• 1 لتر عصير برتقال منزوع
• 200 غ سكر سنية
• 6 أصفر بيض
• 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)

• 1 لتر عصير البرتقال منزوع
• 200 غ سكر سنية
• 6 أصفر بيض
• 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)

• 1 لتر عصير البرتقال منزوع
• 200 غ سكر سنية
• 6 أصفر بيض
• 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)

• 1 لتر عصير البرتقال منزوع
• 200 غ سكر سنية
• 6 أصفر بيض
• 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)



أرز بالحليب

5 اشخاص

المقادير

- كأس ونصف أرز أبيض مطبوخ 2 بيض
- 100 غم سكر سنيدة 50 غم سكر حليب مغلي
- ملعقة كبيرة ماء زهر 50 غم نصف كأس كوكاك مبروش
- نصف كأس زبيب 2 ملاعق كبيرة فستق (اختياري) مبروش

1. اذني البيض مع انسكر بالطرايح
السكر المبروش الحليب
السكر المبروش الحليب

2. اذني الارز المبروش وماء الزهر
والسكر

3. اذني الارز المبروش والسكر
والسكر المبروش الحليب

4. اذني الارز المبروش
والسكر المبروش الحليب
والسكر المبروش الحليب



کریب عادی

131 گری

• ١٠ لافغ طحون • ٤ بيض • ١٠٠ مل حليب • ٥٠ مل ماء
• ٢٠ دلافغ زبدة • ١ ملعقة صغيرة نشور خامض مسحوق
• ١ ملعقة صغيرة خميرة حلوى • ١ ملعقة صغيرة فانيللا
• ١ ملعقة كبيرة سكر سنبدة • قليل من رشة الي زيت لسمير المقلد

1 ضعي الطعام في الماء في الخلاط
واخلطي جيدا، صبيه في إناء وانصفي
الماء واخلفي ثم غصها بالجلاتين
الغذاء وتكون في 30 دقيقة.

2 سحق المظلة الخاصة بالكربون ثم
لدهنها بقليل من الزبدة أو الزيت

3 حصبي وقدر منقعة خاصة بالكريب من
الدهنية وحركي المقلاة حتى يغطي
وجهها كاملاً بالعجينة ثم ضعوا على
نار خفيفة

4 عندما تنضج، اغليها على وجوها
الأخضر.



كُورِيْب خُفِيْسِن

19 کیلے

• الاغوشا • المايوينا •
• ماعقة كبيرة زيت •
• الماء •
• الحليب •
• السكر •

١٠٠ ما احدث في الخلاط لشربتي.

الاعمال العامة، الهندسة المعمارية
والصناعة والبيئة والحفظ
والتراث الثقافي

المادة 10: لا يجوز للمحكمة أن تصدر حكمًا بغير التمسك بالبرهان.

[illegible]

طهي البطاطا : حديد البطاطا يمتص في الأمعاء ، لذلك من الأفضل أن تؤكل مع الزيت ،
يسمى هذا النوع من البطاطا بالبطاطا من الحديقة ، حيث يمكن الحقل حتى
تأكل وجوهها ، البطاطا من الحديقة من الحديقة ، حيث يمكن الحقل حتى



كريب بالعسل والكركاع

الخطوة ١

١ - نضع البيض في الخلاط مع السكر ونضربه لمدة ١٠ دقائق حتى يصبح رغويًا.



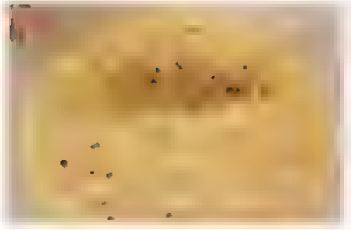
٢ - نضيف الكركاع (١٠٠ غ) والسكر (١٠٠ غ) ونضرب لمدة ١٠ دقائق.

٣ - نضيف الحليب (٢٠٠ غ) ونضرب لمدة ١٠ دقائق.

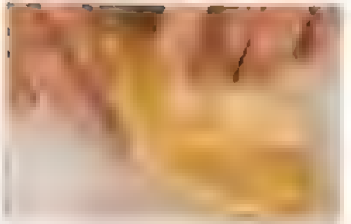
٤ - نضيف العسل (٢٠ غ) ونضرب لمدة ١٠ دقائق.



٥ - نضع الخليط في الفرن لمدة ١٠ دقائق.



٦ - نخرج الكريب من الفرن ونضعه على صينية.



٧ - نضع الكريب في الفرن لمدة ١٠ دقائق حتى يصبح ذهبيًا.



كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال

الخطوة 12 كريب

• 12 كريب عادي، أو خفيف حسب الذوق (حجم 30-35)

• 250 غ كاوكاو محمر ومبروش

• 250 غ مربى برتقال



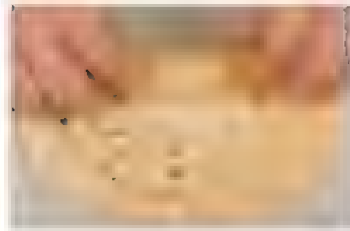
1 • صب مربى البرتقال في اناء أحدي
الخطوات السابقة حتى يمتلئ بالبريلا



2 • اذكري وجبة الكاوكاو
بالمربى والبرتقال



3 • ارفعي الكاوكاو
المبروش في طبق



4 • ارفعي الكاوكاو
المبروش في طبق



كريب بالتفاح والقرفة

لمقادير

الحشوة 12 كريب

• 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30-31)

• 4 حبات تفاح متوسطة

• 3 ملاعق كبيرة عسل

• ملعقة صغيرة زبدة

• ملعقة صغيرة قرفة مطحونة



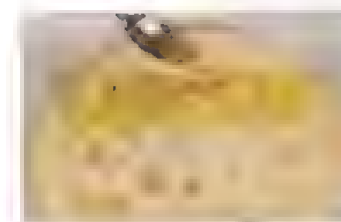
الخطوة 1: تقطيع التفاح إلى شرائح رقيقة وإزالة البذور. يخلط التفاح مع العسل والقرفة المطحونة.



الخطوة 2: يتم طهي الحشوة في قدر على نار هادئة حتى تصبح طرية. ثم يتم توزيع الحشوة على الكريب.



الخطوة 3: يتم طهي الكريب في قدر على نار هادئة حتى يصبح طرياً. ثم يتم توزيع الحشوة على الكريب.



الخطوة 4: يتم طهي الكريب في قدر على نار هادئة حتى يصبح طرياً. ثم يتم توزيع الحشوة على الكريب.



كريب بالشكلاطة والبندق

المقادير: الحشوة 12 كجم

الطريقة:

• 12 كريب عادي أو خفيف حسب النوع (مر 30-31)

• 200 غ شكلاطة موداء

• 100 غ بندق (نوازيت) محمر ومهرمش

• 10 سل فشة طرية

الطريقة:

1- يسخن البندق في قدر على نار خفيفة حتى يتحول إلى مسحوق ناعم.

2- يذوب الشكلاطة في قدر على نار خفيفة مع الخلط المستمر.

3- يضاف البندق المسحوق إلى الشكلاطة المنصهرة.

4- يدهن البندق في البندق (نوازيت)

المهرمش والمهرمش

المهرمش والمهرمش



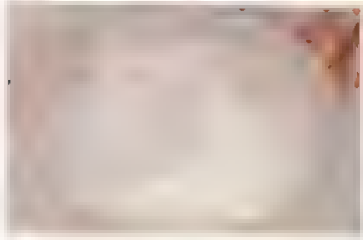
كريب بالفريز

المقادير الحشوة 12 كز

- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 23-21)
- 111 سن قشدة طرية
- 111 غ فريز
- 2 ملاعق كبيرة سكر سبيدة
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة سكر كلاصي



1. الكريب بإحدى الطرق من
أو أخرى، قطعيه إلى مكعبات صغيرة،
ووزني السكر سبيدة واخلطي ثم
معدة في الثلاجة



2. الكريب أو شدة استوية بالخواب
الزهراني مع إضافة السكر كلاصي
والفانيليا وتحبلي على كريباً



3. الكريب أو الفريز واخلطي بواسطة
معلقة خشب حتى تصبح العناصر،



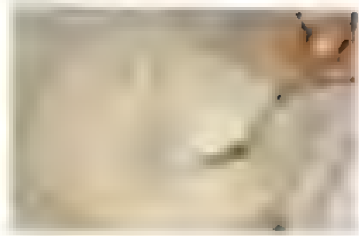
4. الكريب أو الفريز من خليط الفريز
والقشدة الطرية فوق الكريب ولقيها ثم
المسحوق إلى مسحوق ومسحوقها في طبق
السكر ووزني السكر كلاصي



تيراميسو

المكونات

- 12 قطعة مسكويت (Biscuits) • 1/2 كأس زبدة + 1/4 كأس بيض
- 1/2 كأس سكر مسيكة • 1/2 كأس حليب (ماسكارونوني أو فيلادلفيا)
- 25 سل قهوة قوية • 1 ملعقة كبيرة كاكاو بدون سكر



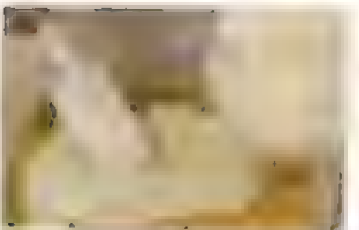
1. يمزج البيض والسكر في الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط رغويًا.



2. يمزج السكر والبيض في الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط رغويًا.



3. يمزج السكر والبيض في الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط رغويًا.



4. يمزج السكر والبيض في الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط رغويًا.



تيراميسو بالفريز

المقادير

الأشخاص

• 500 غ فريز • 3 أصفر بيض • 1 أبيض بيض

• 32 قنطع بيسكويت Biscuits • 100 غ حليب (ماسكردوني أو غريلا)

• نصف ملعقة صغيرة من روح اللوز • 25 غ سكر موزة

• 100 غ سكر سنيه • 2 ملاعق كبيرة من سرائح اللوز

1. يصفى الفريز ويقطع إلى شرائح ثم
يغسل في ماء بارد ويصفى.

2. يصفى البيض ويضرب مع 100 غ
سكر في الخلاط الكهربائي ثم
يضاف الفريز واللوز. يضرب بعد
ذلك البيض حتى يصبح كالطبخ
ثم يضاف السكر والاماني بحذر.

3. يضاف الحليب والسكر
ويطبخ في ماء. التقديم حتى يطفئ
الحرارة.

4. يضاف الفريز ونصف كمية الفريز
والسكر ويضرب في الخلاط الكهربائي
تحتوى نصف الكوب من البيسكويت
المسال والسكر. أو حتى بقية الفريز

ويطبخ في ماء في الخلاط مدة 4 ساعات على الأقل. عند التقديم
يضاف شرائح اللوز وزيتون بحبات من الفريز.

تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ

العقاريو

4 اشخاص

- 2 ملعقة مسكوبت (30 مل) لبن
- 2 ملعقة كبيرة عسل
- 2 ملعقة كبيرة سكجنبيير أخضر محبوك
- 2 حبات كيوي
- قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- قليل من القشدة الحورية مخفوقة



4 اشخاص
4 اشخاص



4 اشخاص
4 اشخاص



4 اشخاص
4 اشخاص



4 اشخاص
4 اشخاص



تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ

تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ

العقاريو

4 اشخاص

- 2 ملعقة مسكوبت (30 مل) لبن
- 2 ملعقة كبيرة عسل
- 2 ملعقة كبيرة سكجنبيير أخضر محبوك
- 2 حبات كيوي
- قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- قليل من القشدة الحورية مخفوقة



4 اشخاص
4 اشخاص



4 اشخاص
4 اشخاص



4 اشخاص
4 اشخاص



4 اشخاص
4 اشخاص



4 اشخاص
4 اشخاص

حلوى الأناناس

المكونات:

- 110 غ صحن • ملعقة صغيرة فانولا
- بيوض • • ملاعق كبيرة عصير أناناس
- 110 غ سكر سمندة • ملعقة صغيرة حصى
- 25 غ زبدة • علبة من الأناناس المعبر
- حطب اللوز معسل • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز

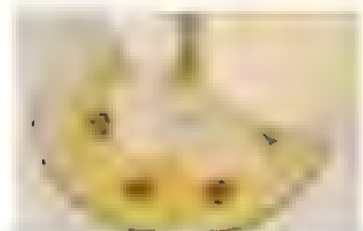
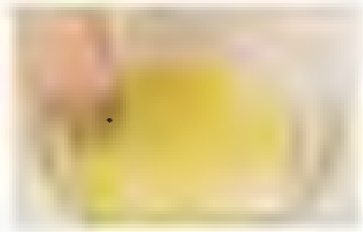


1- نضع السكر والفانولا في الخلاط ونخفق حتى يمتزجوا جيداً.

2- نضيف البيض ونخفق جيداً حتى نحصل على خليط متجانس.

3- نضيف الزبدة ونخفق جيداً.

4- نضيف عصير الأناناس ونخفق جيداً.



حلوى التفاح والزبيب

المقادير

المقادير

- 3 حبات تفاح • 2 بيض + 1 أصفر بيضة
- 50 غ زبيب • 50 غ لوز مقشر ومطحون
- 50 غ طحين • معلقة صغيرة من روح الفانيلا
- 20 سار حليب • معلقة صغيرة خميرة حلوى
- 10 مل قشدة طرية • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز
- 50 غ سكر سنية • 2 ملاعق صغيرة زبدة
- قليل من عسل الدامس

1. يفرغ التفاح بالماء ويغسل جيداً ثم يقطع إلى شرائح رفيعة ويخلط مع الزبيب ويصفى.

2. يفرغ البيض في الخلاط مع السكر ويخفق جيداً ثم يضاف الطحين والزبيب ويخفق جيداً.

3. يفرغ الخليط في صينية الفرن ويخبز لمدة 30 دقيقة.

4. يفرغ الخليط في صينية الفرن ويخبز لمدة 30 دقيقة.



حلوى الجبن بالحامض

6 أشخاص

المقادير

• 250 غ بسكويت (petit beurre)

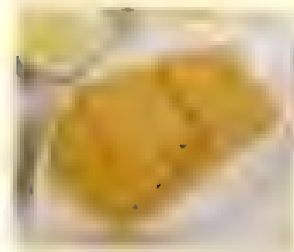
• 11 مل قشدة طرية

• 60 غ زبدة

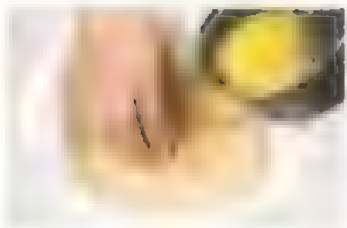
• 250 غ جبن شبيث

• 2 بيض • 150 غ سكر

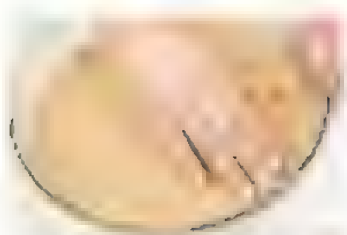
• عصير حامض



1 اخفني البسكويت ثم اربطه حتى تحصلني على غيرة رقيقة. ذوبي الزبدة واضيفها إلى البسكويت واخفني.



2 مدها في قالب خاص بلطاوطا قطره 25 سم وبسطها على كامن القاع راني الجوانب.



3 املي الجبن ولقشدة الطرية وانمض السكر وعصير الحامض



4 مده فوق البسكويت وضعي في الفرن مدة 10 دقيقة. عند التقديم زينيه بالفاكهة المارة لمخفوقة ورشي فوقه السكر الناعم



ميثي شارلوت

المكونات

- 32 قطعة بسكويت (Biscuits) • 25 مل قهوة قوية
- 100 غ شكلاطة سوداء • 3 أبيض بيض
- 10 مل قشدة موزية • 10 غ سكر • قشدة
- قشدة بروتقاله محكوك



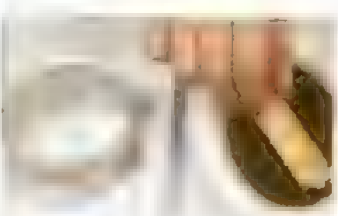
1 ذوبي الشكلاط في حمام مريم، ضعيه في إناء. اخبري القشدة الطرية واضيفيها إلى الشكلاط واخفطي ثم صبفي قشدة البرتقال لمحكوك



2 اخبري أبيض البيض بالضراب الكهربي مع إضافة اسكر شيفت نسيتا حتى يصبح ثخين



3 أضفبه إلى خليط الشكلاط والقشدة الموزية واخفطي بحدو (موس الشكلاط)



4 اغسسي لبسكويت في القهوة، ضعيه عموديا في القالب، صبي داخله جزءا من الموس بالشكلاط ادخليه للمجمد زينده بالقشدة الطرية المخفوقة ورقائق الشكلاط



1 قلمي الأناناس إلى مكعبات والكيوي إلى دوائر.



2 ضعها في كأس فردية بشكل طبقات.



3 اخلطي العسل، عصير البرتقال وعصير الحامض.



4 صببه فوق الأناناس والكيوي ثم زيني بالفسحة الطرية المخفوقة وحب الملوك.

سلطة الكيوي والأناناس

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات كيوي • علبة أناناس مصير
- 3 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس عصير برتقال
- ملعقة كبيرة عصير حامض





1 قسّمي كل الفواكه إلى مكعبات ورشي فوقها السكر.



2 اخلطي السكنجبير، عصير الحامض وعصير الأناناس.



3 صبّيه فوق الفواكه واخلطي.



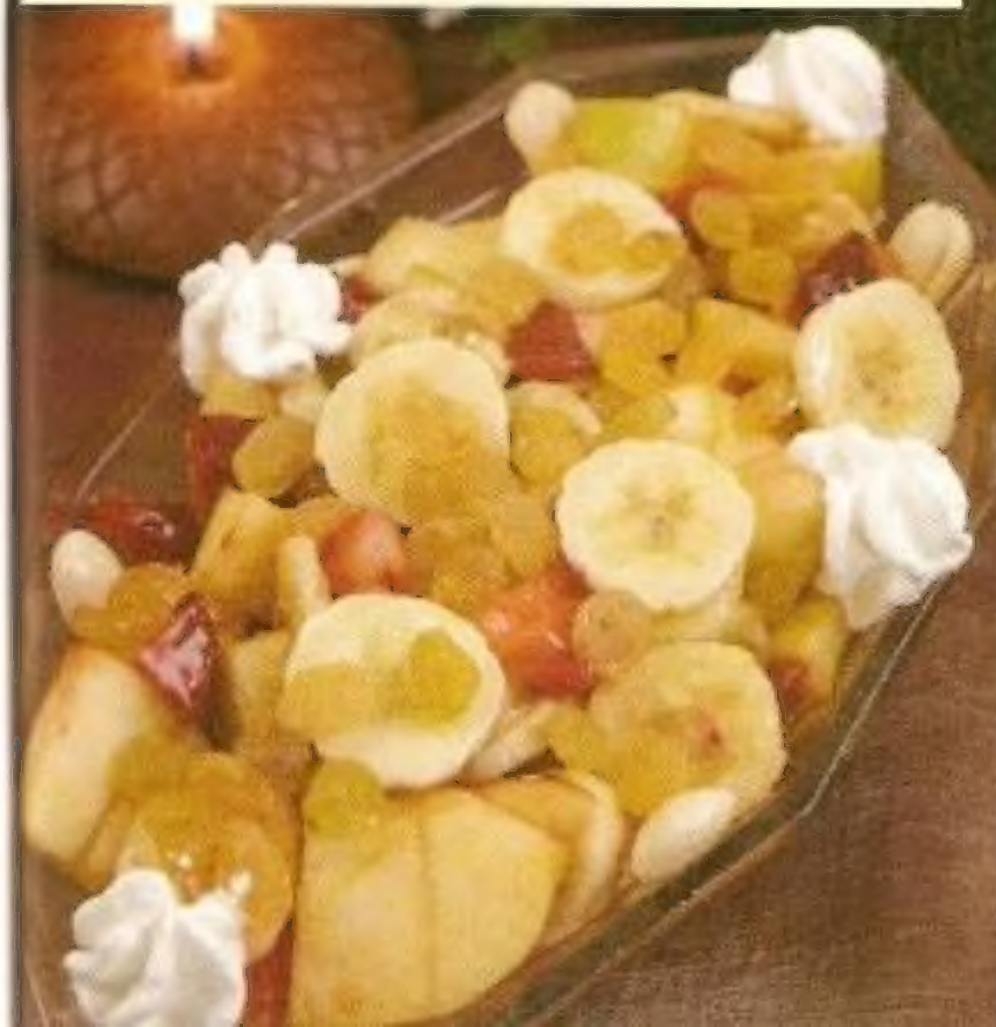
4 أضيفي الزبيب واخلطي. ضعيها في طبق التقديم وزينيها بالقشدة الطرية المخفوقة.

سلطة الفواكه بالسكنجبير

4 أشخاص

المقادير

- 300 غ فريز • 3 حبات موز (بنان)
- 3 حبات تفاح • 100 غ سكر سفيدة
- نصف كأس عصير أناناس • ملعقة كبيرة عصير حامض
- ملعقة صغيرة سكنجبير أخضر محكوك • 2 ملاعق كبيرة زبيب
- قليل من القشدة الطرية





1 اضربي اليانغورت وانمسل بالخراب اليدوي



2 اضيفي مسحوق اللوز وعاء الزهر واخبطي



3 قطعي المشماش الجاف إلى مكعبات صغيرة واضيفيه ثم اضيفي الزبيب والكركاغ المهرمش واخبطي



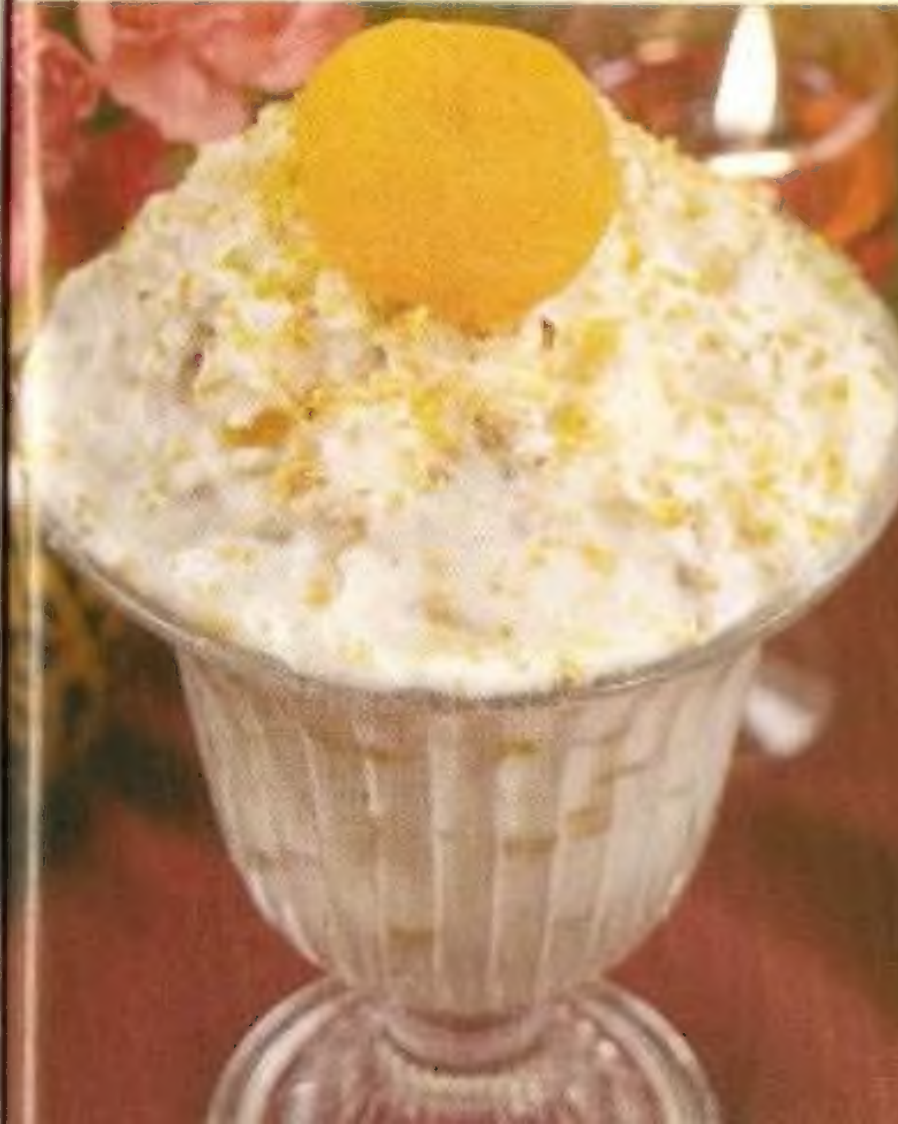
4 صبيه في اكواب قرنية واسكي فونها لغسل. يمكن ان تزينهها بمش رايح اللوز

سلطة بالفواكه الجافة

4 أشخاص

المقادير

- 4 يانغورت طبيعي • 100 غ زبيب • 4 ملاعق كبيرة غسل
- 100 غ نوز مقشر ومطحون • 100 غ مشماش جاف
- 100 غ كركاغ مهرمش • ملعقة كبيرة من ماء الزهر





1 قطعي الفواكه إلى مكعبات، أضيفي إليها عصير الحامض ورشي فوقها السكر.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي وأضيفي إليها العسل.



3 حمري اللوز، الكركاغ والبسطاش قليلا، قمعيها إلى أربع ، أضيفيها وأخلطي.



4 عند التقديم، ضعي جزءا من القشدة الطرية بالعكسرات في كل صحن ثم أضيفي الفواكه.

سلطة الفواكه مع القشدة الطرية

4 أشخاص

المقادير

- 500 غ فريز • 3 حبات إجاص • 3 حبات تفاح
- 3 حبات مرز (بنان) • ملعقة كبيرة عصير حامض
- 2 ملاعق كبيرة سكر منبودة • 20 مل قشدة طرية
- 4 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس صغير كركاغ
- نصف كأس صغير لوز مقشر • نصف كأس صغير فستق (بسطاش)

